Fani Celio Cega

RIBARSTVO I PREHRANA RIBOM U TROGIRU U KASNOM NOVOM VIJEKU

U Trogiru, gradiću čija je stara jezgra smještena na otočiću, a zaklonište pružaju Kaštelanski i Marinski zaljev te okolna brda, oduvijek se živjelo od mora. Stanovništvo grada usputno se bavilo ulovom ribe. Riba se lovila uglavnom različitim vrstama mreža, prema sezoni lova a ukoliko bi se dogodilo da netko nedozvoljenim lovilima lovi ribu, proglasima su se određivale primjerene kazne. Riba se prodavala isključivo svježa a ostatak se solio ili sušio. Tijekom druge polovice 18. stoljeća Venecija je još uvijek uzimala svoj dio dobiti putem poreza prisiljavajući ribare da odlaze u lov i onda kada to ne žele. Obveze glede ribe, prodaje i ribarenja bile su regulirane Statutom grada Trogira.
Vezano za prehranu, temeljem kuharica te arhivskih izvora fonda Garagnin-Fanfogna, imamo vrlo dobar uvid u vrste riba koje su se jele u kući Garagnin. Garagnini su na jelovniku imali prema sezoni lova, bijele i plave ribe, vrlo često bakalar, slane ribe, školjke i rakove, glavonošce itd. U njihovoj kući ribu je nabavljala posluga. Kuhalo se u kuhinji u potkrovlju a blagovalo na prvome katu palače. Pučanstvo se hranilo manje kvalitetnom ribom, uglavnom vlastitim ulovom. Neupitna je riba na jelovniku svih slojeva trogirskog društva.
Zaključno se može kazati da je ribarenje i prehrana ribom u Trogiru u kasnom novom vijeku imalo primjerenu ulogu u svakodnevici svih slojeva društva, kao što je uostalom ima i danas.

Uvod

U Trogiru, gradiću čija je stara jezgra smještena na otočiću, a zaklonište pružaju Kaštelanski i Marinski zaljev te okolna brda, oduvijek se živjelo od mora. Prirodna zaštićenost luke, povoljan smještaj, strateška važnost, bili su ključni razlozi osnutka naselja u III. st. pr. Kr., koje se postupno razvilo u grad danas iznimne ljepote (sl. 1). Počast ovoj važnoj gospodarstvenoj grani danas odaje i *Ribarska ulica*. Novovjekovni grad bio je opkoljen manjim brodicama siromašnih stanovnika te većim brodovima bogatih brodovlasnika i kapetana koji su živjeli od pomorske trgovine.[1] Trogirska luka udomila bi i trgovačke brodove susjednih gradova i zemalja, koji su dovozili sve ono u čemu je mjesto oskudijevalo. Primjerice žito iz Makarske i Šibenika, a događalo se da strani brodari zaustavivši se u trogirskoj luci prodaju i ribu. Bokeljski brodari nudili su kožu, suhu i slatkovodnu ribu; korčulanski, smolu i borovinu; Napuljsko kraljevstvo, južno voće, sapun i mreže; Papinska Država, povrće, konop, rižu i bakalar; Venecija, rižu, odjeću i rublje; Austrija, platno stolove bačve, vesla; Trst, sapun, posteljinu itd.[2]

[1] Celio Cega 1999., 174.
[2] Peričić 1978., 54.

Slika 1. Trogir sredinom 19. stoljeća. Mapa – J. Högelmüller, Erinnerung an Dalmatien, Beč oko 1845.

Ribolov

Stanovništvo Trogira ribarstvom se uglavnom bavilo usputno i samo je mali dio živio isključivo od ribarenja. Za razliku od Trogira primjerice Komižanima je ribarstvo bilo najznačajniji izvor prihoda.[3] A upravo s otoka Visa (antičke Isse) dolaze Grci i osnivaju koloniju – Tragurion. Zato su vlasnici komiških trata imali obvezu od ulova ribe ne samo Mletačkoj Republici kao i svi ostali nego i komiškoj crkvi.[4]

Tijekom 18. st. Alberto Fortis se osvrnuo na ribarenje a po nalogu Mletačke republike. Riba je bila važan artikal u prehrani venecijanskih obitelji te je bilo potrebno istražiti zašto hrvatsko priobalje ne daje toliko ribe koliko su oni smatrali da bi trebalo dati. Stoga razloga je Fortis i upućen po četvrti put u Dalmaciju godine 1773.[5] posljedica čega je bila konačna redakcija njegovog poznatog djela Put po Dalmaciji,[6] ali i poseban

[3] Bezić – Božanić 1999., 141.
[4] Isto, 142.
[5] Fortis je pohodio Dalmaciju više puta: 1770., 1772., te 1773. Strgačić 153.
[6] Fortis 1774.

osvrt na stanje u ribarstvu Dalmacije.[7] Fortis u svom izvješću zaključuje kako trogirsko priobalno područje ne koristi dovoljno morske plodove.[8] Slijedom Fortisovih proračuna od ribarstva je živjelo oko 50 obitelji koje su vrlo rijetko isplovljavale, a lovile su pretežno srdele i skuše, onoliko koliko je njima bilo dovoljno za prehranu. Po Fortisu izlazilo je samo 4 do 5 trata u lov. U 15-ak godina nije u Veneciju stiglo niti jedno barilo usoljene ribe. Isto kaže i za susjedna mjesta.[9] Ribolov je bio dosta vezan uz Kaštelanski i Marinski zaljev a i za susjedni otok Čiovo. Pišući o susjednom otoku Čiovu Fortis u svojem *Putu po Dalmaciji* (sl. 2)

VIAGGIO
IN
DALMAZIA
DELL'
ABATE ALBERTO FORTIS.

... Modò exuſtione, modò eluvione terrarum diuturnitati rerum intercedit occaſus.
MACROB. *in Somn. Scip. L. 2. c. 10.*

VOLUME SECONDO.

IN VENEZIA.
PRESSO ALVISE MILOCCO, ALL' APOLLINE.
MDCCLXXIV.

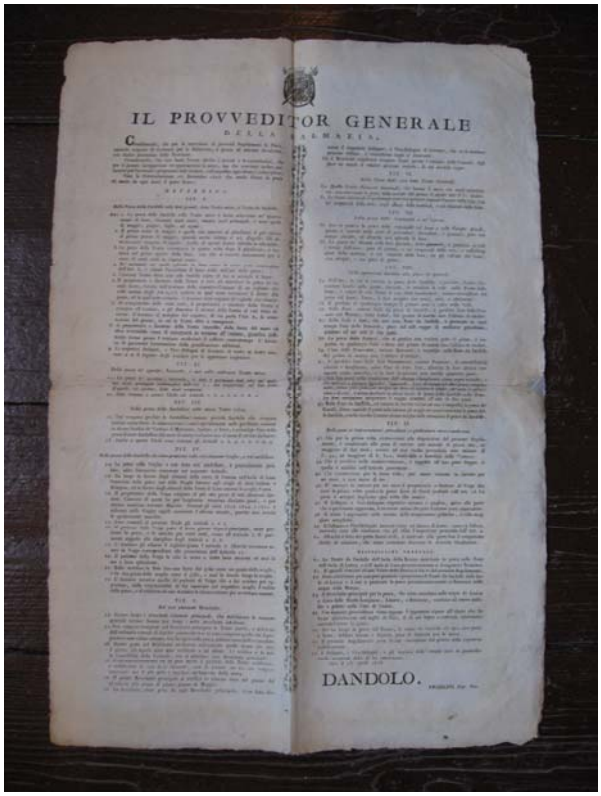
Slika 2. Naslovna stranica putopisa Alberta Fortisa.

[7] Rasprava o lovu riba u Dalmaciji koju prikazuje presvjetloj i preuzvišenoj gospodi izvanrednim delegatima nad regulacijom obrta i trgovine. Strgačić, 154.-172.
[8] Strgačić 164.
[9] Isto.

ističe kako otok ima odlično podneblje, savršen zrak, a okolno more obiluje ribama.[10]Osim riba, stanovnici tih predjela love dvije vrste dugoljastih priljepaka koje nazivaju *babuškama*.[11]

Godine 1764. godine u Trogiru su zabilježene samo četiri mreže potegače za lov na srdele, skuše i girice.[12] Nešto kasnije spominju se za ulov srdele manje mreže, vojge i velike potegače, trate. Zanimljivost je borba između njihovih vlasnika koja je trajala sve do pada Mletačke Republike. Vlasnici trata za lov na srdele su se 1791. godine potužili generalnom providuru Angelu Diedu da im neki ometaju ulov uz pomoć tada nedopuštenih sredstava kao pr. gavunara, čime se ribe plaše. Štiteći njihove interese Diedo izdaje proglas po kojemu zabranjuje lov nedozvoljenim lovilima pod prijetnjom kako će im se, ako ih se uhvati u lovu, oduzeti lovina a u težim slučajevima i zatvoriti. Ovu odredbu trogirski knez bio je dužan proglasiti a proglas mu se dostavio na znanje i izvršenje. Izdan je u Zadru 12. IV. 1791. godine.[13]

Slična priopćenja su uslijedila i u narednim razdobljima uvijek s istim ciljem da se s jedne strane stimulira lov ribe ali da se ne našteti ribljem fondu. U doba francuske uprave generalni providur Vincenzo Dandolo izdao je proglas u Zadru, 15. travnja 1808. g. kojega potpisuje generalni sekretar Angiolini (sl. 3)


IL PROVVEDITOR GENERALE

DANDOLO.

Slika 3. Proglas Vincenza Dandola u Zadru 15. travnja 1808. g.

[10] Fortis - Prijevod, 156.
[11] Isti, 161.
[12]Županović 1993., 249.
[13] Županović 1993.,126-127.

a tiče se ulova ribe mrežama.[14] Odnosi se na srednju Dalmaciju u svezi je ulova ribe, dozvoljenim mrežama prema vrsti ribe, razdoblja tijekom godine kada je zabrana lova. Čl. III u Proglasu spominje ulov srdelini i u području Trogira s mrežama tratama (*tratte estive*). Za prekršitelje su predviđene novčane kazne.

Prodaja ribe

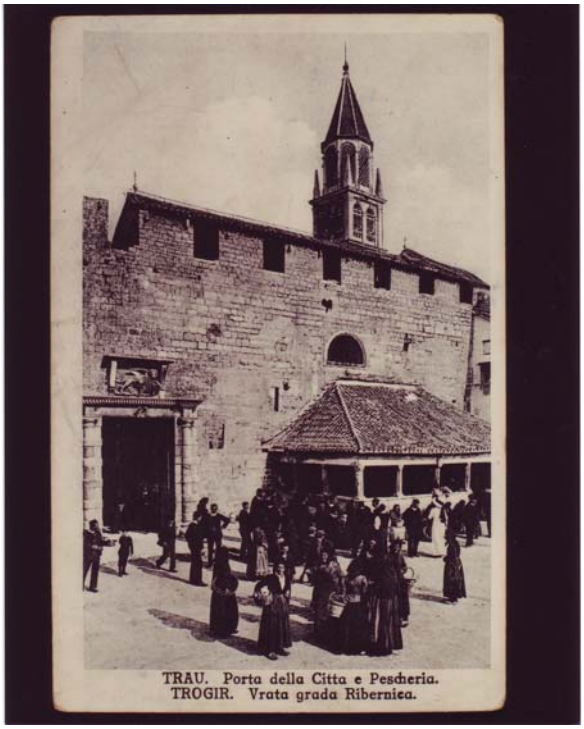
Riba se prodavala svježa, a ostatak se solio ili sušio, uglavnom za vlastite potrebe. U Dalmaciji je poznato soljenje srdela i skuša te sušenje girica, ugora, cipala.[15] Činjenica jest da se od prodaje ribe nije moglo zaraditi toliko da bi se od zarade moglo živjeti cijelu godinu. Venecija je od ribarstva uzimala svoj dio dobiti svugdje po Dalmaciji. Ribar je morao od svakoga potega pri ulovu srdele ili skuše, predati gradskom rektoru 100 srdela po sniženoj cijeni od dva solda te 25 skuša po istoj cijeni. Stoga se znalo događati da su ribari bili ponekad prisiljeni ići na ribarenje i protiv svoje volje kako bi udovoljili obvezi plaćanja poreza.[16]

Odredbe Statuta

Prateći odredbe Statuta grada Trogira (sl. 4) koji je bio na snazi i u novome vijeku pratimo obveze glede ribarstva i riba. Primjerice, gradski knez je kupovao ribu na način kao i svaki drugi građanin.[17] Regulirana je bila i cijena pojedinih vrsta riba.[18] Libra ugora, jegulja, murina i trlja prodavala se po cijeni od pet malih denara; libra ostalih riba s ljuskama koje su teže više od pola libre po četiri denara a ako su lakše po tri denara; libra palamida, skuša i ostalih sličnih riba prodavala se na isti način kao riba s ljuskama. Libra liganja tri denara; hobotnice, sipe i psa dva denara; mačke, kamenjare i raže jedan i po denar. Ukoliko bi se netko oglušio o ovu odredbu plaćao bi globu. Pola globe dobivao bi onaj koji bi nedopuštenu trgovinu prijavio ali njegovo ime trebalo je ostati u tajnosti. Po istoj odredbi riba se prodavala isključivo u trogirskoj luci (sl. 5) od samostana pa do mosta za otok Čiovo ili na trogirskom trgu (sl. 6). Za prodaju ribe plaćala se taksa komuni. Trogirani koji su svoju ribu prodavali na trogirskoj ribarnici plaćali di komuni šesti dio od prodane ribe, a stranci osmi dio.[19] Riba je morala biti istoga dana prodana svježa. Ostatak se mogao ponijeti kući i nije se mogao dati drugome posliti ili bilo kako pohraniti. Po pristanku u luku riba bi se odmah iskrcavala na prodajno mjesto, a prodavatelji ribe morali bi stajati na nogama bez ičega na glavi.[20]

[14] MGT, Fond G-F, St. F. 3 a/XII.
[15] Božić - Bužančić 1995., 112.
[16] Županović 1993., 90.
[17] Statut, 11.
[18] Statut, 89-90.
[19] Statut 172.
[20] Statut 173.

Slika 4. Trogirski statut – Statuta et reformationes civitatis Tragurii, oko 1480.



Slika 5. Južna gradska vrata i ribarnica, početak 20. st.

Slika 6. Gradski trg, početak 20. st..[21]

Prehrana ribom

Uvidom u fond Arhiva Garagnin - Fanfogna doznajemo koju su ribu nabavljali i jeli Garagnini u 18. st. te 19. i početkom 20. st. Za pretpostaviti je kako su se slično hranile ostale bogate plemićke i građanske kuće. Jako dobar pregled daje knjiga troškova iz 1794. godine[22] u kojoj su po mjesecima navedene namirnice koje je ta obitelj nabavljala te koliki su bili mjesečni troškovi. Između njih naznačena je nabava pojedinih vrsta riba prema mjesecima. U siječnju se kupovao bakalar u Rovinju, u Trogiru sezonska riba a za milostinju siromasima srdeline. Bakalar je u Dalmaciji bio vrlo tražena posna hrana te se uvozio uglavnom iz Venecije.[23] U veljači također..., u ožujku slično tome ali i školjke, oštrige, dagnje..., u travnju su uz ostalo Garagnini kupovali od ribe gofa..., u

[21] Statut, 90.
[22] DAS, AFG, ADS 4/VIII.
[23] Zglav - Martinac, 40.

kolovozu su nabavili barilo srdelini, očito za soljenje. Godine 1798. u njihovoj je kući zabilježen jedan baril soljenih srdela.[24]

Sačuvani su računi fonda Garagnin - Fanfogna od svibnja do studenoga 1841. godine temeljem kojih imamo uvih u prehranu ribom u 19. st. U svibnju su kupovali razne vrste riba (brancine, srdele), rakove, školjke (kamenice...) ... Tijekom lipnja slično, time što je na jelovniku bilo barbuna, palamida, brancina, listova, liganja itd. Možda je u tom mjesecu bilo gozbi u kući kada prednjači nabava specijaliteta. U srpnju, nabavljali su *špare*... a tijekom studenoga škampe ....[25] Troškovi za kuću tijekom 1844. godine navode se točno po mjesecima od početka do kraja godine.[26] Posebno je naznačen trošak za meso, a posebno za sve ostale namirnice. U siječnju su se nabavljali barbuni. Tijekom veljače osim uobičajenih namirnica prednjači kupovina ribe: brancina, liganja, jegulja... U ožujku su kupovali škarpune, brancine, bakalar, jegulje ... ; travnju rakove (*grancigule*) ... ; u svibnju od ribe barbune, bakalar, razne vrste rakova ...; u lipnju lignje...srdele, škampe... ; u srpnju vrlo slično kao za prethodni mjesec; u rujnu uz svakodnevne namirnice orade, škarpine... ;u listopadu male ribice (*šij*), *kanje*, brancine...; u studenome vrlo slično prethodnom mjesecu; u prosincu gavune, lignje, listove, škarpine ... Time završava trošak po narudžbi Antuna Garagnin - Fanfogne za 1844. godinu, koji je uz to kupio 50 funti morske soli za potrebe kuće u *Državnom magazinu* soli u Trogiru za 1,43 fjorina.

Godine 1845. nabavljane su primjerice jegulje.[27] Troškovi prehrane tijekom 1846. po mjesecima za kuću u Trogiru i djelomično u Divuljama slični su prethodnim godinama.[28] U siječnju se bilježe: barbuni, brancini, srdele ....; u veljači: ... *kanji*, rakovi, *grancigule*, bakalari...; u ožujku:...barbuni...; u travnju i svibnju slično; u lipnju ...škarpina... Nabava soli u Državnim skladištima u Trogiru za količinu od 50 funti iznosila je 1,48 fjorina. Slijedi kupnja u srpnju:.. lignje...; u kolovozu: .... jegulje... itd. Troškovi za namirnice tijekom 1847. godine također su nalikovali prethodnom mjesecu.[29] Slijedi u siječnju: skuše, bakalar, barbuni, brancini, srdele, gavuni, *špari*, školjke (jakovljeve kapice, mušule) ...; u veljači razne školjke (oštrige)...; u ožujku: jegulje, skuše, salpe, oštrige, oslići.....; u travnju:..... *grancigula*....; u lipnju:... lignje, ugor...; u srpnju:... lignje...; u kolovozu:...slično prethodnom mjesecu samo u manjim količinama. Nastavlja se rujnu:.... brancin, srdele, barbuni ...; u listopadu:....bakalar, cipli...; u prosincu:..... barbuni... itd.

Slijede troškovi kuće u godini 1848.[30] Tijekom te godine prednjačila je nabava mesa i to janjećeg u usporedbi s plodovima mora. Započinje u siječnju: barbuni, bakalar .....; u veljači slično te lignje, srdeline....; u svibnju: ... rakovi..., lignje...; u lipnju, opet slično; u srpnju: brancini...; u kolovozu: ....oslići...; u rujnu: .. palamida...; u listopadu:.... salpe...; u studenome i prosincu slično itd.

---

[24] DAS, AFG, PO 2/I "A."

[25] DAS, AFG, ADS 25/II.

[26] DAS, AFG, ADS 26/V.

[27] DAS, AFG, ADS 25/II.

[28] DAS, AFG, ADS 26/XIV.

[29] DAS, AFG, ADS 26/XV.

[30] DAS, AFG, ADS 26/XVIII.

Početkom 20. stoljeća dolazi do promjena na političkom planu (sl. 7). Europu je uzburkao Prvi svjetski rat, Austrijsko carstvo propada te se Trogir od 1918. našao u sastavu Kraljevine Srba, Hrvata i Slovenaca odnosno kasnije Kraljevine Jugoslavije, u vremenu koje je nametnulo promjene u načinu života i razmišljanja.[31] Uvidom u račune kuće Garagnin pregledno je predočena nabava ribe isto kao što su to činili u prethodnim stoljećima. Međutim, jezik više nije samo talijanski, nego i hrvatski. Osim toga vrlo je rijetko, osim bakalara, navedno o kojoj je vrsti ribe riječ, za razliku od 18. i 19. st. gdje je točno navedena vrsta ribe, školjke ili raka. Pisano je na manjim papirićima bilo da se radilo o njihovim bilješkama nabave namirnica ili računu kojega su dobivali od trgovaca.

Slika 7. Čiovski most, početak 20. st.

Tijekom 1921/22. godine sačuvano je dosta računa za nabavu ribe i to po danima.[32] Godine 1921., 14. 5. u trgovini M. Sassa[33], između svih živežnih namirnica bakalar se navodi na tri mjesta, za 18, za 46 i za 22 krune.[34] Iz godine 1921. posebno se još izdvajaju računi: 8. 11., ribe za 42 krune, 9. 11., 13. 10. bakalar za 20 kruna, ½ kg girica za 8 kruna, 1. 12., ribe za 4 krune, 10. 12., ribe za 20 kruna. Godine 1922.: 5. 1.

[31] Celio Cega 2006., 36.
[32] DAS, AFG, ADS 40/V.
[33] Obitelj Sasso, stara trogirska obitelj, spominje se u 17. st. Bezić-Božanić 1999.-2000.,183.
[34] DAS, AFG, ADS 40/IVb

četiri slane srdele za 4 krune, 13. 1., ribe za 6 kruna i bakalara za 29 kruna, 19. 1., ribe za 6 kruna, 23. 1., ribe za 42 krune, slijedi dalje 23. 4., ribe za 8 kruna, 25. 4., ribe za 16 kruna, 3. 5., ribe za 24 krune, 5.5., ribe za 34 krune, 9. 5., ribe za 20 kruna, 11.5., ribe za 32 krune, 12. 5., ribe za 16 kruna, 15. 5., ribe za 7 kruna, 20. 5., ribe za 24 krune, 23. 7., ribe za 20 kruna, dalje 31. 10., ribe za 20 kruna, 27. 10., bakalara za 42 krune. [35] Ostali troškovi rečenih godina tiču se ostalih namirnica za kuću.

Godine 1923. , 15. 3., kupljeno je bakalara za 39 kruna, 10. 11., za 11,75 kruna.

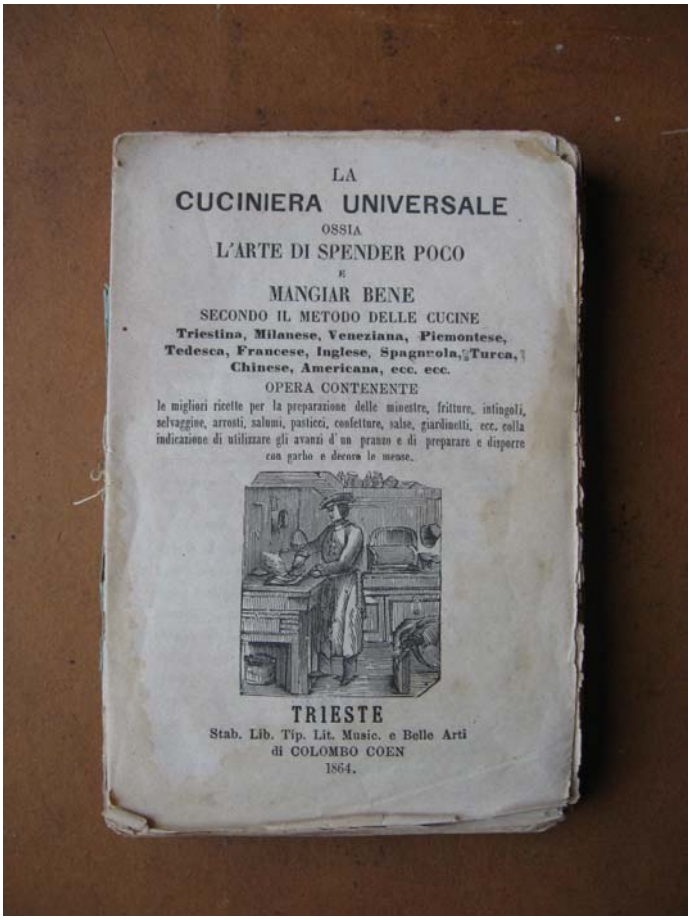
Iz godine 1924. sačuvana je jedna bilježnica, tiskana u Ljubljani u Učiteljskoj tiskari, u kojoj su nabrojene potrebštine za kuću čija je vrijednost, odnosno trošak naznačena u krunama. [36] Pregledavajući račune i u 20. st. su nabavljali meso kod istih mesarskih obitelji Ivačić-Guberac.[37]A na istom popisu se našlo meso, krumpiri, vino kava, drvo, platno, ali i milostinja, isplata služavki, popravci primjerice kišobrana i cipela, nabava petroleja i časopisa itd.[38] U prethodnim stoljećima obično se razdvajala nabava namirnica od troškova popravaka, održavanja kuće, isplata posluzi, kupnje knjiga i časopisa[39] dok je u ovoj bilježnici sve bilo izmiješano i nigdje nije bila zabilježena nabava ribe. Za pretpostaviti je kako je ušla u zbirnu nabavu prehrambenih artikala za kuću.

Iz iste 1924. godine sačuvan je cijeli snopić papirića na kojima su ispisani nazivi kupovanih namirnica, potpisanih od Nina Fanfogne.[40] Za namirnice je izdan račun 28. siječnja 1924. u trgovini Francesca Buble[41]. Između svega ostalog nabavljeno je 2 kg bakalara za 192 krune. Usporedbe radi računi svih vrsta mesa su pozamašni tijekom cijele te godine.[42]

Kuharice

Prema kojim su se receptima ribe spremale u Trogiru možemo pratiti posredstvom malobrojnih starih kuharica ili pojedinačnih recepata te usmene predaje. U Knjižnici Garagnin - Fanfogna u Muzeju grada Trogira[43] (sl. 8, sl. 9). te u knjižnici Katedrale Sv. Lovre u Trogiru[44] nalaze se kuharice za koje možemo pretpostaviti da su služile u praktične svrhe. Pripadaju vremenu 19. st. Što se tiče riba recepti su bili vezani za riblje juhe, dosta skromno pripremane te razna jela od različitih vrsta riba i školjki, brudeti, pečenja, prženja itd.

[35] DAS, AFG, ADS 40/V. Nisu navedeni svi mjeseci, možda su se računi izgubili za pojedine mjesece.
[36] DAS, AFG, ADS 40/XIII
[37] Celio Cega 2005., 107
[38] DAS,AFG, ADS 40/XIII
[39] Celio Cega 2005.
[40] Nino (Garagnin) Fanfogna posljednji je muški potomak koji je imao djecu, dvije kćeri Gabrielu i Carmelitu, a braća mu Šime i Umberto nisu imali djece. Godine 1943. obitelj odlazi iz Trogira u Italiju. Matične knjige trogirske katedrale.
[41] Obitelj Buble, stara je trogirska obitelj. Ciprian Buble spominje se u Trogiru u 14. st. Andreis 2006., 135. U Matičnim knjigama trogirske katedrale od 17. st. Bezić-Božanić 1995.,147.
[42] DAS, ADS 40/X.
[43] La cuciniera universale, Trieste 1864. te Il cuciniere all' uso moderno, Firenze 1806.
[44] De la Varenne, Il cuoco francese, Bologna 1682.



LA
CUCINIERA UNIVERSALE
OSSIA
L'ARTE DI SPENDER POCO
E
MANGIAR BENE
SECONDO IL METODO DELLE CUCINE
Triestina, Milanese, Veneziana, Piemontese, Tedesca, Francese, Inglese, Spagnuola, Turca, Chinese, Americana, ecc. ecc.
OPERA CONTENENTE
le migliori ricette per la preparazione delle minestre, fritture, intingoli, selvaggine, arrosti, salumi, pasticci, confetture, salse, giardinetti, ecc. colla indicazione di utilizzare gli avanzi d'un pranzo e di preparare e disporre con garbo e decoro le mense.
TRIESTE
Stab. Lib. Tip. Lit. Music. e Belle Arti
di COLOMBO COEN
1864.

Slika 8. La cuciniera universale, Trieste 1864.

Slika 9. Il cucinere all' uso moderno, Firenze 1806.

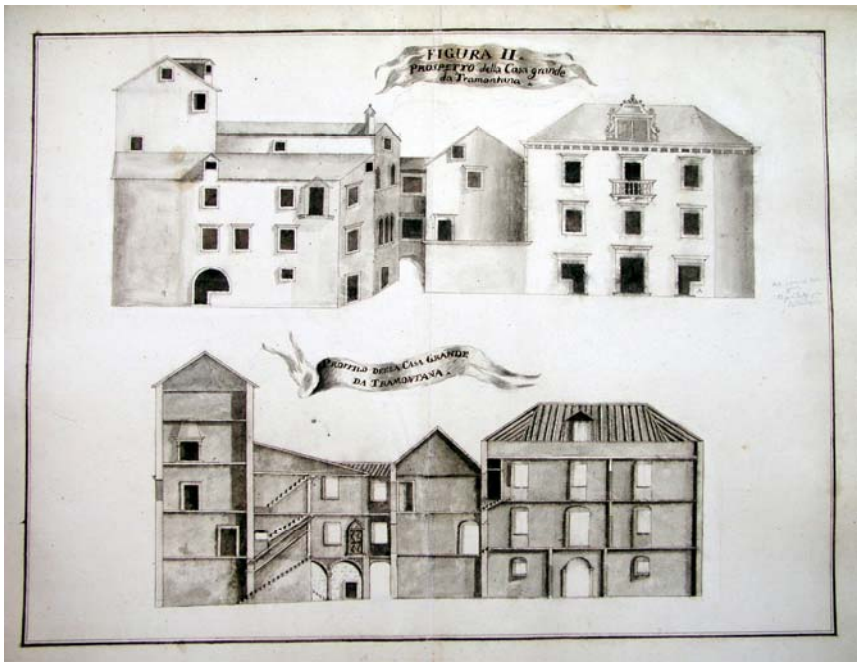
Dvadeseto stoljeće donosi recepte domaćica u njihovim bilježnicama, ili razbacanih na papirima. Oni stariji masni su i puni mrlja podsjećajući nas na kuhinju naših baka i mirise prošlih vremena, ako su se sačuvali. Trogirska kuhinja je uglavnom mediteranska tek polovicom 20. st. dolaze utjecaji iz ostalih susjednih zemalja.

Objavljene hrvatske kuharice donose i recepte iz Trogira, primjerice uvijek aktualna kuharica Dike Marjanović - Radice[45] u kojoj su predstavljeni razni načini spravljanja morske ribe, onako kako se u većini mjesta priprema s manjim odstupanjima, budući svaki kraj ima nešto specifično. U novije vrijeme pojavljuju se i trogirske kuharice. *Kušaj i slušaj Trogir* pokušaj je Zlatka Galla predstavljanju trogirske kuhinje uz prikladan CD s dalmatinskom glazbom.[46]

Ipak, usmena predaja s majke na kćer je bila i ostala osnova svačijeg kuhanja u pogledu spremanja ribe. Danas je ona mješavina *gospodske* i *težačke* kuhinje s primjesama mnogih europskih pa i širih kulinarskih vještina pri pripremanju jela.

Kuhinja

Riba se spremala kao i sve ostale namirnice u kuhinji koja se još od vremena srednjega vijeka nalazila u potkrovlju. Na tom mjestu nalazila se uvidom u arhivsku građu, temeljem nacrta te zahvaljujući rezulatima sanacije palače, i kod Garagnina (sl. 10).



Slika 10. Nacrti palače Garagnin, Muzej grada Trogira).[47]

[45] Marjanović 1967., 65.- 104.
[46] Gall 2007.
[47] Celio Cega 2005., 54., 95.

Što se događalo u toj kući? Gospodar ili gospodarica naredili bi posluzi koju će ribu kupiti, što bi i zapisali kako bi mogli pratiti svoje troškove. Ističemo kako su Garagnini bili trogirsko plemstvo. Posluga bi ribu donijela, očistila i spremila prema volji gospodara. Kuhalo se, pržilo ili peklo na kominu koji se trebao *užgat* dosta rano i koji bi za južine nadimio cijelu prostoriju. Kuhani objed poslužili su u bogato opremljenoj blagovaonici na prvom katu palače. Posluga bi vjerojatno u kuhinji jela ostatke ili ono što su im gospodarili odredili.

Za razliku od plemstva tijekom 19. stoljeća u građanskim kućama je donekle drugačije. Kuhinja prati plemićku smještajem na najvišem katu kuće a odmah do nje je i blagovaonica, primjer nalazimo kod kuće Lubin u Trogiru. Obje kuhinje i plemićka i građanska su dobro opremljene posuđem i ostalim kuhinjskim inventarom. Ali kod Garagnina nailazimo na kuharicu dok je kod Lubinovih pretpostavljamo kuhala gospodarica kuće uz pomoć jedne djevojke. [48]

Pučani su se također prehranjivali ribom, uglavnom vlastitim ulovom te ribom slabije kvalitete jer su onu oboritiju prodavali. Siromašnijima se život odvijao u *potleušicama*, često s jednom zajedničkom prostorijom koja je imala otvoreno ognjište na kojemu je žena kuhala, zajednički stol te ležajeve po prostoriji.

Zaključak

Premda se ribarenjem i danas bavi manji broj trogirskih obitelji ono nije bilo nije jest glavna grana gospodarstva, usporedimo li ju s brodogradnjom ili turizmom. (Foto 11. Staro brodogradilište Strojan, početak 20. st.)

Za razliku od prošlih vremena, osjetna je razlika u prehrani društva ribom. Plemstvo i bogato građanstvo moglo je sebi priuštiti kvalitetnije plodove mora, za razliku od pučanstva, koje se prehranjivalo djelomično ribarenjem i prisiljeno je bolju ribu prodavati a lošiju zadržavati sebi. Danas je kvaliteta prehrane ribom kod svih puno bolja. Promijenila su se i mišljenja te plava riba nije toliko degradirana kao nekada a i pronašla je svoje mjesto u turističkoj ponudi.

Dvadeseto stoljeće u pogledu stanovanja donosi novine. Premda ima još uvijek obiteljskih kuća, gradnjom velikih stambenih zgrada, obitelji žive u manjim ili većim stanovima, više na kopnenom dijelu ili na otoku Čiovu. U njima je kuhinja uglavnom sastavni dio blagovaonice za razliku od 18. i 19. stoljeća. Pojedine obitelji imaju pomoć u kući pri čišćenju, manje kod kuhanja ali u većini obitelji kuha žena premda je domaćinstvo pojednostavljeno a pomoć su kućanski aparati različite namjene.

Zaključno se može kazati da je ribarenje i prehrana ribom u Trogiru u kasnom novom vijeku imalo primjerenu ulogu u svakodnevici svih slojeva društva, kao što je uostalom ima i danas.

Literatura

1) Andreis 2006. = M. Andreis, Trogirsko plemstvo do kraja prve austrijske uprave u Dalmaciji (1805.). Muzej grada Trogira, Trogir 2006.

[48] Celio Cega 2005. (R), 696.

2) Bezić - Božanić = N. Bezić-Božanić, Trogirske obitelji u 17. st.. *Vartal* 1-2/1995.

3) Bezić – Božanić 1999. = N. Bezić – Božanić, Prilog povijesti ribarstva u Komiži 18. stoljeća. *Građa i prilozi za povijest Dalmacije* 15/1999.

4) Bezić - Božanić 1999. – 2000. = N. Bezić-Božanić, Trogirske obitelji u 17. st.. *Vartal* 1-2/1999., 1-2/2000.

5) Božić - Bužančić 1995. = D. Božić Bužančić, Južna Hrvatska u europskom fiziokratskom pokretu. Književni krug Splita, Split 1995.

6) Celio Cega 1999. = F. Celio Cega, Život s morem u Trogiru od druge polovice XVIII. st. do kraja prve polovice XIX. st. *Građa i prilozi za povijest Dalmacije* 15/1999.

7) Celio Cega 2005. = F. Celio Cega, Svakidašnji život grada Trogira od sredine 18. do sredine 19. stoljeća. Književni krug Splita, Trogir 2005.

8) Celio Cega (R) 2005. = F. Celio Cega, Oprema građanske kuće XIX. stoljeća u usporedbi s plemićkom palaćom XVIII. stoljeća. Raukarov zbornik. Filozofski fakultet, Zagreb 2005.

9) Celio Cega 2006. = F. Celio Cega, Trogir. Turistička naklada, Zagreb 2006.

10) Fortis 1774. = A. Fortis, Viaggio in Dalmazia. Presso A. Milocco, Venezia 1774. – Prijevod: Put po Dalmaciji. Globus, Zagreb 1984.

11) Gall 2007. = Z. Gall, Kušaj i slušaj Trogir. Profil, Zagreb 2007.

12) Lucić 1979. = I.Lucić, Povijesna svjedočanstva o Trogiru I-II. Književni krug Splita, Split 1979.

13) Marjanović = D. Marjanović – Radica, Dalmatinska kuhinja. NIP „Slobodna Dalmacija“, Split 1967.

14) Peričić 1978 = Š. Peričić, Pomorska privreda trogirskog područja u XVIII.st. *Adriatica Maritima* 3/1978.

15) Statut = Statut grada Trogira. Književni krug Splita, Split 1988.

Strgačić 1959. = A. M. Strgačić, Ribanje i ribarski obrt u Dalmaciji druge polovice XVIII.st. gledani očima jednog zapadnog naturaliste. *Radovi* Instituta JAZU u Zadru 4-5/1959., 164.

Zglav – Martinac = H. Zglav-Martinac, Tako su jeli naši stari (Katalog izložbe). Muzej grada Splita, Split 1997.

Županović 1993. = Š.Županović, Ribarstvo Dalmacije u XVIII. Književni krug Splita, Split 1993.

Arhivski izvori

DAS = Državni arhiv Splita
AFG = Arhiv Fanfogna – Garagnin
ADS = Administracija Muzeja grada Trogira
MGT, Fond G-F = Muzej grada Trogira, Fond Garagnin - Fanfogna